

حلوى بالجبن والفواكه المعسلة

طريقة تحضير السيرو:

- في كسرولة يذوب سكر سنيدة في الماء ويترك الكل فوق النار حتى الغليان ثم يترك ليبرد

طريقة التحضير

- يقطع بسكويت الجينواز على شكل دوائر.
- يخلط الجبن الأبيض مع السكر الصقيل ثم نضيف إليه الفواكه، قشرة البرتقال، المشمش اليابس واللوز يخلط الكل جيداً ثم نضيف القشدة الطرية المطرية.
- نأخذ قالب الحلوى يوضع في أسفله قطعة بسكويت الجينواز تسقى بالسيروو ثم يملأ بخليط الجبن ثم يغطى بقطعة من بسكويت الجينواز، يدخل القالب للثلاجة.
- يطلعن المربي، يصفى ثم يزين به وجه الحلوى قبل التقديم

ملاحظة:

- يمكن عدم استعمال القشدة الطرية.
- بسكويت الجينواز يقطع بالقالب الذي سيحضر فيه الحلوى.

المقادير:

- بسكويت جينواز منسم
- بالحوامص
- 200 غ جبن أبيض
- 50 غ لوز محمر
- ومهرمش
- 50 غ سكر صقيل
- 50 غ فواكه معسلة
- مقطعة
- 20 غ قشرة برتقال
- معسلة مقطعة
- 20 غ مشمش يابس
- مقطع
- 5 سل قشدة طرية

للتزيين:

- مربي حب الملوك
- السيرو:
- 50 غ سكر سنيدة
- 50 غ ماء

حلوى بكريمة التيراميسو

طريقة التحضير

- ♦ يطرب الجبن مع السكر الصقيل تضاف إليه الكريمة الإنجليزية والقشدة الطرية للحصول على كريمة تيراميسو.
- ♦ تقطع الجينواز دوائر.
- ♦ توضع قطعة بسكويت الجينواز في الإطار تمشى بالقهوة ثم يملأ الإطار بكريمة التيراميسو، وتغطى بقطعة ثانية من بسكويت جينواز التي تسمى بدورها بالقهوة، وتدخل الحلوة للمجمد.
- ♦ يزين وجه الحلوى ببودرة الكاكاو والجوانب بمقطع الشكلاط.

المقادير:

- بسكويت جينواز
- 2 ملاعق كبيرة من القهوة
- 12 سل كريمة إنجليزية
- 200 غ جبن ماسكربون Mascarpone
- 20 غ سكر صقيل
- 2 ملاعق كبيرة قشدة
- طرية مطربة

للتزيين:

- بودرة الكاكاو
- قطع الشكلاط

حلوى أوبرا Opéra

طريقة التحضير:

♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم ثم تضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك للحصول على كريمة الكناش.

♦ توضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين ويحتفظ بها.

♦ في كسبرولة فوق النار توضع القشدة والسكر سنيدة والماء يخلط الكل ويترك حتى الغليان.

♦ تضاف إليها بودرة الكاكاو المفربة وأوراق الجيلاتين مع التحريك إلى أن تندمج كل العناصر للحصول على كلاصاج.

♦ تؤخذ قطعة بسكويت الجينواز توضع في إطار مربع توضع فوقها طبقة كريمة الزبدة تغطي بالقطعة الثانية للبسكويت ثم تصب فوقها كريمة الكناش وتغطي بالقطعة الثالثة ثم تدخل الحلوى للمجمد لمدة ساعة.

♦ تخرج الحلوى من المجمد، توضع فوق شبكة الحلوى ويصب فوقها الكلاصاج تدخل للثلاجة حتى تبرد.

♦ تقطع الحلوى قطع فردية.

مقادير العجين:

3 مربعات (20x20)

بسكويت جينواز

كريمة الزبدة منسمة

بالقهوة

كريمة الكناش:

250 غ شكلاط أسود

15 سل قشدة طرية

كلاصاج:

100 غ قشدة طرية

90 غ سكر سنيدة

12 سل ماء

50 غ بودرة الكاكاو

3 أوراق جيلاتين

ملفوف بالفستق

طريقة التحضير:

- ♦ نأخذ قطعة البسكويت تدهن بالزبد ونضع فوقها 3/4 كمية الكريم باتسيير ثم يلف البسكويت المحشي للحصول على ملفوف.
- ♦ يدهن وجه الملفوف بباقي كمية الكريم باتسيير المتبقية ويزين بالفستق المطحون وحب الملوك

ملاحظة:

- يمكن أن يعوض الفستق ببودرة اللوز مع قليل من الملون الغذائي.

مقادير العجين:

- بسكويت السافوا
- 200 غ كريما باتسيير
- الفستق Pistache
- 100 غ مربى حب الملوك

للتزيين:

- فستق مطحون
- حب الملوك

ملفوف بالفريز

المقادير :

200 غ كريم باتشبير

250 غ كريمة الزبدة

250 غ فريز

قليل من السبرو

بسكويت سافوا

للتزيين :

سكر سنيدة

طريقة التحضير :

• عندما يخرج البسكويت سافوا من الفرن يرش بالسنيدة نزيل له

الورق السيلفيريزي تقطع جوانبه بسكين حاد ثم يلف حول نفسه.

• تطرب الكريم باتشبير مع كريمة الزبدة حتى ينسجما هكذا

نحصل على كريمة موسلين.

• نأخذ البسكويت يفرّد (يسسط) ثم يسقى بقليل من السبرو، يذهبن

بكريمة الموسلين ويزين بالفريز المقطع. يعاد لف البسكويت المحشي

هكذا نحصل على ملفوف بالفريز يوضع على الثلاجة حتى يبرد.

• عند التقديم يزين الملفوف بالسكر سنيدة وقطع الفريز ويقدم على

شكل حصص فردية.



ملفوف بالشكلاط

طريقة التحضير :

- ♦ تقطع قشرة البرتقال المعسلة مربعات صغيرة.
- ♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- ♦ تضاف القشدة الطرية إلى الشكلاط مع التحريك حتى ينسجما
- ♦ تضاف إليهم قشرة البرتقال.
- ♦ نأخذ قطعة جينواز تدهن بـ $3/4$ كمية الشكلاط وتلف حول نفسها.
- ♦ تأخذ كمية الشكلاط المتبقية ويزين به الملفوف مع إعطائه إشكال زخرفية بالشوكة.
- ♦ يوضع الملفوف في الثلاجة حتى يبرد ثم يزين بشرائح قشرة البرتقال.

مقادير العجين :

- عجين جينواز متسم
- بالحوامض
- 300 غ شكلاط أسود
- 20 سل قشدة طرية
- 100 غ قشرة برتقال
- معسلة

للتزيين :

- قشرة برتقال معسلة

ميل فاي براليني

تحضير البرلان:

- ◆ في كسرولة فوق النار نضع سكر سنيدة و اللوز حتى يصبح لونهما ذهبيا ثم يصب الخليط فوق ورقة الأتنيوم مدهونة بالزيت ويترك يبرد ثم يهرمش.

طريقة التحضير

- ◆ يمدد العجين المورق بالماء حتى يصبح سمكه 2 مم. يوضع فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي يتقب بالشوكة ويثقل بصفحة أخرى حتى لا ينتفخ العجين أثناء الطهي ثم يدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة. تزال الصفيحة من فوق العجين ثم يرش بالسكر الصقيل ويعاد إدخالها للفرن حتى تتحمر.

- ◆ يترك العجين المورق يبرد ثم يقطع إلى 3 مستطيلات متساوية .
- ◆ تخلط كريمة الزبدة مع كريم باتسيير والبراليني هكذا نحصل على كريم موسلين براليني.

- ◆ يوضع المستطيل الأول من العجين المورق ويغطى بكريمة الموسلين. يوضع فوق الكريمة المستطيل الثاني من العجين ونستمر في نفس العملية حتى نحصل على 3 طبقات.

- ◆ يذهن وجه الطبقة الأخيرة من العجين المورق بالكراamil ويزين بالبرلان المهرمش.

- ◆ يدخل الميل فاي للمجمد إلى أن يبرد جيدا ثم يقطع بسكين حاد حصص فردية.

المقادير:

- 500 غ عجين مورق
- 50 غ سكر صقيل
- 250 غ كريمة الزبدة
- 200 غ كريم باتسيير
- 50 غ براليني اللوز

مقادير البرلان:

- 200 غ لوز مهرمش
- 200 غ سكر سنيدة

للتزيين:

- ملعقة كبيرة كراamil
- سائل

ميل فاي بيسكويت صابلي

طريقة التحضير:

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر البارد إلى أن نحصل على كريمة يضاف إليها البيضة، الملح، الدقيق وبودرة الكاكاو يخلط الكل حتى نحصل على عجينة منسجمة يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ♦ فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع بقالب (على شكل قلب متوسط الحجم).
- ♦ يصنف البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ يوضع البسكويت يبرد فوق شبكة الحلوى
- ♦ تطرب القشدة الطرية ونضيف إليها السكر الصقيل هكذا نحصل على كريمة الشانتيي.
- ♦ تزين القطعة الأولى للبسكويت بالكريم شانتيي والفواكه تغطى بقطعة ثانية من البسكويت تزين هي كذلك بالشانتيي والفواكه أما القطعة الثالثة تزين بسكر الصقيل فقط.

مقادير العجين:

- 150 غ زبدة
- 90 غ سكر صقيل
- بيضة
- 250 غ دقيق
- 40 غ بودرة الكاكاو
- قبضة ملح

كريمة

الشانتيي:

- 25 سل قشدة طرية
- 30 غ سكر صقيل

للتزيين:

- فواكه
- سكر صقيل

صابلي بكريمة البرتقال

طريقة التحضير :

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل على كريمة نضيف إليها بيضة، الدقيق الملح يخلط الكل جيداً حتى نحصل على عجينة منسجم يلف في البلاستيك لعدائى ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

♦ فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين ثم يقطع منه دوائر مثمنة قطرها 10 سم. تصف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.

♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه النشا، عصير البرتقال، عصير الحامض والقشدة المحكوة.

♦ يصب الخليط في كصرولة ويوضع فوق نار متوسطة مع التحريك حتى نحصل على كريمة مخثرة. تزال من فوق النار ونضيف إليها الزبدة وتترك تبرد جانباً.

♦ تطرب القشدة الطرية ونضيفها لكريمة البرتقال الباردة.

♦ يقشر البرتقال ويقص كل فرع عن الآخر.

♦ نأخذ قطعة البينكويت بعسف فوقها بشكل دائري قلع البرتقال ويمأ الوسط بكريمة البرتقال ثم نغطي بقطعة أخرى من البينكويت نزين بيودرة الكاكاو

مقادير العجين :

150 غ زبدة
90 غ سكر صفيلى
بيضة
250 غ دقيق
شبعه ملح

مقادير الكريمة :

10 سل عصير
البرتقال
8 سل عصير الحامض
60 غ سكر سنيدة
3 أصفر البيض
2 ملاعق كبيرة نشا
40 غ زبدة
15 سل قشدة طرية
ملعقة صغيرة قشدة
البرتقال محكوة
ملعقة صغيرة قشدة
الحامض محكوة

للتزيين :

البرتقال
بودرة الكاكاو

شارلوط بالشكلاط

طريقة التحضير

- ◆ تقطع قطعة جينواز بنفس قياس القالب الذي ستحضر فيه الشارلوط ثم توضع قطعة الجينواز في أسفل القالب وتصفى في جوانبه بسكويت الملعقة بعدما تقطس في عصير البرتقال أو سيرو.
- ◆ يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه الحليب المغلى مع التحريك ثم نضيف أسفر البيض.
- ◆ يطرِب أبيض البيض حتى يصبح كالثج يضاف إليه السكر.
- ◆ نضيف أبيض البيض إلى كريمة الشكلاط برهق للحصول على قشدة الشكلاط (موس الشكلاط).
- ◆ يخلط التوت مع موس الشكلاط ويملأ الإطار بالخليط وتوضع الشارلوط في الثلاجة لمدة 12 ساعة.
- ◆ يزال إطار الحلوى برهق وتزين الشارلوط بالتوت وأوراق النعناع.

المقادير:

- قطعة بسكويت
- الجينواز
- 200 غ توت
- 300 غ شكلاط أسود
- 30 غ سكر مشيدة
- بسكويت
- الملعقة Biscuits à la
- cuillère
- 2 بيضات
- 4 أبيض البيض
- 10 مل حليب
- قليل من السيرو أو
- عصير البرتقال

للتزيين:

- توت
- أوراق النعناع

قلب بثلاث أنواع الشكلاط

طريقة التحضير

- ◆ يعجن البسكويت المطحون بالزبدة المذوبة ويلبس به قالب الحلوى ثم يدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ تطرب القشدة الطرية وتقسّم ثلاث حصص.
- ◆ تطرب الحين الأنضر مع السكر وتقسّم ثلاث حصص.
- ◆ يذوب الشكلاط كل نوع على حدة في حمام مريم.
- ◆ تذوب كل ورقة جيلاتين مع قليل من الماء لوحدها.
- ◆ تأخذ حصة من الحين نضيف إليها نوع واحد من الشكلاط، ورقة جيلاتين وحصة من القشدة المخفوقة.
- ◆ يخرج قالب الحلوى من الثلاجة ويملأ بالخليط ثم يعاد للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ تكرر نفس العملية مع باقي أنواع الشكلاط.
- ◆ للترزين تطرب القشدة الطرية مع بودرة الكاكاو ويزين بها وجه الحلوى.

المقادير:

- 80 غ بسكويت مطحون
- 40 غ زبدة مذوبة
- مقادير الحشو:
- 200 غ جبن أبيض
- 60 غ سكر صقيل
- 25 سل قشدة طرية
- 3 أوراق جيلاتين
- 80 غ شكلاط أسود
- 80 غ شكلاط بالحليب
- 80 غ شكلاط أبيض

للتزيين:

- قشدة طرية
- بودرة الكاكاو

حلوى بالجبت والفريز

طريقة التحضير

♦ يخلط البسكويت مع قشرة القرفة نضيف إليه الزبدة المذوبة مخلط الكل جيداً.

♦ يلبس قالب حلوى دائري مغلى بالورق السيلفيريزي بالبسكويت المحنون ويخل المثلجة لمدة 30 دقيقة.

♦ يطرب الجبن مع السكر الصقيل حتى يصبح أملس ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلو الأخرى مع التطريب حتى تتسجم جميع العناصر.

♦ يصب الخليط في قالب الحلوى الملبس بالبسكويت ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة.

♦ يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد.

♦ تطرب القشدة المطرية مع قطرات من نكهة الفتيلا والسكر الصقيل.

♦ يزين وجه الحلوى بالقشدة المطرية وقطع الفريز وتقدم باردة.

ملاحظة

- نستخدم قالب دائري ذو قعر متحرك.

مقادير البسكويت

250 غ بسكويت مطحون
100 غ زبدة مذوبة
قشرة قرفة

مقادير الحشو

500 غ جبن أبيض
4 بيضات
150 غ سكر صقيل

للتزيين

20 سل قشدة مطرية
نكهة الفتيلا
50 غ سكر صقيل
فريز

حلوى باللوز والكركاع

طريقة التحضير

- ♦ يخلط اللوز، الكركاع، السبيدة والقهوة يحتفظ بهم جانبا.
- ♦ يفريل الدقيق مع الخميرة والملح.
- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة يضاف إليها القشدة الطرية، البيضه والدقيق يخلط الكل جيدا حتى يصبح العجين متسجما.
- ♦ في قالب حلوى دائري قطره 20 سم مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق نصب نصف كمية العجين ثم نزين بنصف كمية خليط اللوز ثم تغطى بالنصف الباقي للعجين الذي يزين بدوره بباقي خليط اللوز.
- ♦ ندخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة

المقادير

- 125 غ زبدة
- 15 سل قشدة طرية
- 125 غ دقيق
- 80 غ سكر صغير
- كيس خميرة كيماويرة
- قبصة ملح
- بيضة

للتزيين

- 50 غ كركاع
- 50 غ لوز مهرمش
- 25 غ سبيدة
- ماءة قهوة قهوة
- سريعة الذوبان

حلوى بالشكلاط والمشماش

طريقة التحضير

- ♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- ♦ يطرَب أصفر البيض مع العسل بالطراب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الشكلاط، القشدة الطرية، اللوز والدقيق.
- ♦ يطرَب أبيض البيض حتى يصبح كالثج ثم نضيفه للعجين.
- ♦ يصب العجين في قالب حلوى مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق
- ♦ تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة.
- ♦ تذوب الزبدة مع العسل ويعسل فيها المشماش مع الحفاظ على شكله.
- ♦ تخرج الحلوى من الفرن ثم تزين بالمشمش المعسل.
- ♦ يحضر الكاميل بوضع السكر في كسرونة فوق النار حتى يصبح لونه ذهبي
- ♦ يزين به وجه الحلوى وذلك بوضع خطوط من الكراميل فوق المشمش.

المقادير

- 3 بيضات
- 125 غ شكلاط أسود
- 10 مل عسل
- 10 مل قشدة طرية
- 125 غ لوز مهروش
- 50 غ دقيق

للتزيين

- مشماش معلب
- 50 غ زبدة
- 50 غ عسل

مقادير

- الكراميل
- 100 غ سنيطة

طرطلة بالشكلاط والفرمبواز

طريقة التحضير :

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدهيق حتى نحصل على عجينة متماسكة ثم نأخذ في الإلصاق الغدائي ويدخل الشلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يدوب الشكلاط في حمام مريم ثم نضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى تنسجم مع الشكلاط ثم نضيف اللوز.
- ♦ يخرج العجين من الشلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدهيق ثم تملأ به قوالب الطرطلات الفردية تتقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ يصفف الفرمبواز في الطرطلات ثم تملأ بالكناش.
- ♦ تقدم الطرطلات باردة مزينة بالفرمبواز والنعناع.

مقادير العجين :

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صفيق

بيضة

قبصة ملح

الكريمة الكناش :

200 غ شكلاط أسود

15 مل قشدة طرية

50 غ لوز محمر ومهرمش

200 غ

فرمبواز Framboise

المقادير :

50 غ لوز محمر ومهرمش

200 غ

فرمبواز Framboise

للتزيين :

نعناع

فرمبواز Framboise

طرطة بالليمون الحامض والشكلاط

طريقة التحضير:

- ♦ في إناء تمطرّب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجينة منسجمة يلف في البلاستيك الغدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم نملأ به قوالب الطرطات الفردية نثقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ في إناء نضع النشا، السكر، قشرة ليمون الحامض، عصير ليمون الحامض والماء يخلط الكل جيداً ويفرغ الخليط في كسرولة ويوضع فوق نار معتدلة.
- ♦ يترك الخليط فوق النار مع التحريك حتى يصبح ثقيلًا يضاف إليه البيض واحد تلو الأخرى مع التحريك، تزال الكسرولة من فوق النار ثم نضيف الزبدة وتترك تبرّد.
- ♦ يذوب الشكلاط، في حمام مريم نضيف إليه القشدة مع التحريك حتى ينسجما ونحصل على كريمة الكناش.
- ♦ نملأ الطرطات بقليل من الكناش ثم كريمة الليمون الحامض.
- ♦ يزين وجه الطرطة بقشرة الحامض المحكوكة وأوراق الشكلاط.

مقادير العجين:

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر مسيل
- بيضة
- قبصة ملح

كريمة الليمون

الحامض:

- 18 سل عصير ليمون
- الحامض
- ملعقة كبيرة قشرة ليمون
- الحامض محكوكة
- 40 غ زبدة
- 6 اصفر البيض
- 35 سل ماء
- 250 غ سكر سنيدة
- 60 غ نشا

كريمة الكناش:

- 100 غ شكلاط أسود
- 5 سل قشدة طرية

للتزيين:

- أوراق النعناع بالشكلاط
- قشرة ليمون الحامض
- محكوكة

طرطة الإجاص واللوز

طريقة التحضير:

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البسطة والملح بجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجين منسجم يلف في البلاستيك الفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة وبودرة اللوز يخلط الكل جيداً.
- ♦ يقشر الإجاص يقسم إلى نصفين ثم يعسل لمدة 5 دقائق في السيرو، يصفى ويقطع كل نصف إجاصة شرائح رقيقة.
- ♦ تملأ الطرطات بكريمة اللوز وتزين بنصف إجاصة مقطعة. وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ عندما تتضج الطرطة يزين وجهها بالناباج.

مقادير العجين:

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قبصة ملح

كريمة اللوز:

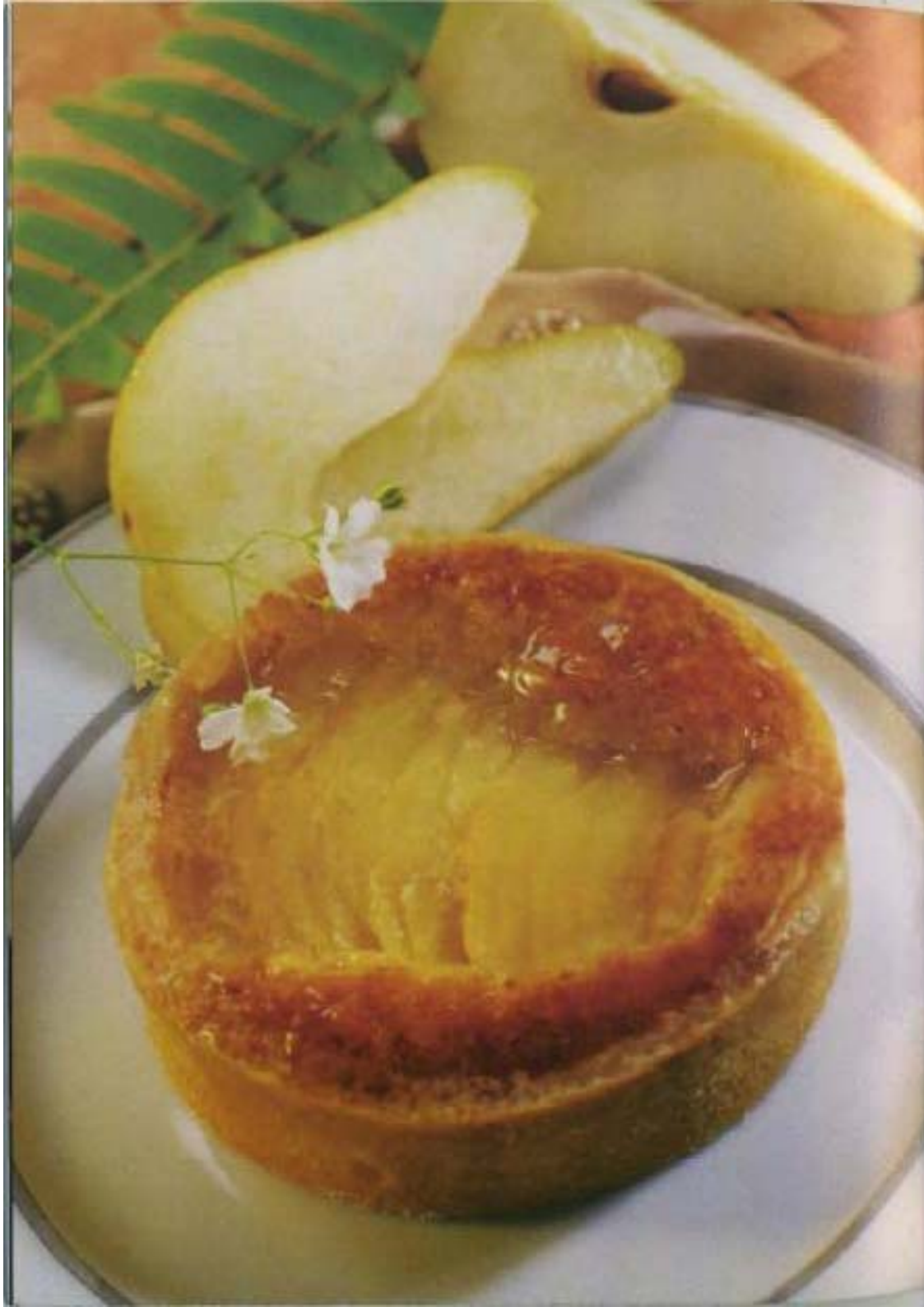
- 100 غ بودرة اللوز
- 100 غ زبدة
- 100 غ سكر صقيل

السيرو:

- 50 غ سكر سنيذة
- 50 غ ماء

للتزيين:

- 500 غ إجاص
- ناباج



طرصلة بالفواكه

طريقة التحضير :

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها الليمونة والملح يجمع الكل باليد حتى نحصل على عجينة منسجم يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطلات الفردية تنقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ تخلط الكريمة بالتسيير مع القشدة الطرية المطرية وتملأ بها الطرطلات ثم تزين بالفواكه.
- ♦ تدهن الفواكه بالنجاح.

مقادير العجين :

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قبضة ملح

للتزيين :

- 200 غ كريم باتسيير
- 10 سل قشدة طرية
- مطرية
- فواكه مثله
- نجاح

بسكويت السافوا

المقادير:

- 4 بيضات
- 80 غ سكر سنيده
- 80 غ دقيق
- قبصة ملح

طريقة التحضير:

- ♦ يطرب البيض والسنيده بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط أبيض مضاعف الحجم.
- ♦ يغريل الدقيق مع الملح ويضاف لخليط البيض مع التحريك بملعقة خشبية من تحت الفوق.
- ♦ يصب الخليط في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

عجين جينواز

المقادير:

- 4 بيضات
- 120 غ سكر سنيده
- 120 غ دقيق
- قبصة ملح

طريقة التحضير:

- ♦ في إناء يطرب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط أبيض.
- ♦ نضيف إليه الدقيق المغريل مع الملح بواسطة ملعقة خشبية مع التحريك من تحت الفوق
- ♦ يصب العجين في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

ملاحظة:

- يمكن أن ينسم الجينواز بأشياء مختلفة للحصول على:
- جينواز بالشكلاط، تغريل 3 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو مع الدقيق
- جينواز بالقهوة، تذوب 2 ملاعق كبيرة من القهوة المسرعة الذوبان في 2 ملاعق كبيرة ماء وتضاف للبيض.
- جينواز بالحوامض، تضاف ملعقتين من قشرة الحوامض إلى البيض المطرب مع السكر.
- جينواز باللوز، تعوض 40 غ من الدقيق بـ 40 غ من بودرة اللوز.

كريم باتسيير

المقادير:

- 1/2 لتر حليب
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سنيدة
- 30 غ نشا
- 20 غ دقيق
- قليل

طريقة التحضير:

- ♦ يغلى الحليب.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السنيدة حتى يصبح طرية أبيض نضيف إليه الدقيق والنشا ثم يصب عليهم الحليب الساخن يخلط الكل جيدا.
- ♦ يعاد الخليط فوق الناعم التحريك حتى نحصل على كريم مخثر.

ملاحظة:

- لتسول على كريم باتسيير بالبيستاش:
- يطحن 100 غ من البيستاش ويغلى مع الحليب ثم يصفى الحليب قبل إضافته إلى البيض.
- يمكن أن تستعمل روح البيستاش واللون الأخضر
- للحصول على كريم باتسيير بالكرايميل نضيف ملعقة كبيرة كرايميل إلى كريم باتسيير
- للحصول على كريم باتسيير بالقهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة قهوة

كريمة الشانتي

المقادير:

- 25 مل قشدة طرية
- 40 غ سكر صقيل

طريقة التحضير:

- ♦ تطرب القشدة الطرية مع إضافة سكر شيئا فشيئا مع التطريب للحصول على كريم شانتي.
- ♦ يمكن أن ننسم كدومة الشانتي سواء:
- بإضافة روح أي فاكهة مفضلة لدينا
- بإضافة 2 ملاعق من بودرة الكاكاو مع السكر الصقيل
- للحصول على كريم الشانتي بالشكلاط.

كريمة الزبدة (1)

المقادير:

- 60 غ أبيض البيض
- 120 غ سكر سنيدة
- 187 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة ماء

طريقة التحضير:

- ♦ في كصرولة نضع السنيدة، الماء نوضع الكصرولة فوق النار متوسطة حتى نحصل على سيرو درجة حرارته 121
- ♦ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج نصب عليه السيرو ساخنا مع التطريب حتى نحصل على مورانغ
- ♦ نضيف المورانغ على الزبدة مع التطريب هكنا نحصل على كريمة الزبدة.

ملاحظة:

للحصول على كريمة الزبدة ب:

- الشكلاط نضيف 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو
- القهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة من القهوة

كريمة الزبدة (2)

المقادير:

- 160 غ سكر سنيدة
- 10 سل ماء
- 1 بيضة
- 2 أصفر البيض
- 250 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة روح الفانيلا

طريقة التحضير:

- ♦ في كصرولة يذوب السكر في الماء و يترك الكل فوق النار يغلي لمدة 10 دقائق.
- ♦ يطرب أصفر البيض، بيضة وروح الفانيلا مع إضافة السيرو حتى نحصل على خليط أبيض عاقد ثم نستمر في التطريب حتى يبرد الخليط، ثم نضيف عليه قطع الزبدة مع التطريب حتى نحصل على كريمة ملساء ومنسجمة.

حلوى بالكيوي

طريقة التحضير

- ♦ يطحن المشمش حتى نحصل على كولي Coulis.
- ♦ نوضع أوراق الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلتين.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر ثم نضيف الحليب المغلي ويعاد الكل فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريمة إنجليزية نضيف إليها أوراق الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب وتترك جانباً حتى تبرد.
- ♦ نضيف كولي المشمش إلى الكريمة ثم القشدة المطربة.
- ♦ يشطع بسكويت الجيلوا دوائر بالإطار الذي سنحضر فيه الحلوى.
- ♦ نوضع قطعة البسكويت في أسفل الإطار ثم يملأ بالكريمة تدخل الحلوى للثلاجة لتبرد.
- ♦ تزال الحلوى من الإطار وتزين بدوائر الكيوي واللوز المحمر.

المقادير:

- 200 غ مشمش
- 20 سل قشدة مطربة
- مطربة
- 4 أصفر البيض
- 25 سل حليب
- 125 غ سكرالسنيدة
- 6 أوراق جيلاتين

للتزيين:

- لوز مبرمش محمر
- 2 حبات كيوي

بافاروا بالإجاص

طريقة التحضير

- ♦ يشتر الإجاص ويطحن
- ♦ توضع أوراق جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- ♦ تطرب القشدة الطرية
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق نار هادئة مع التحريك حتى يتخثر الخليط هكذا نحصل على كريمة إنجليزية
- ♦ تصفى أوراق جيلاتين وتذوب في الكريمة الإنجليزية وهي ساخنة تترك تبرد قليلا.
- ♦ نضيف الإجاص المطحون للكريمة الإنجليزية ثم القشدة المطرية هكذا نحصل على بافروا بالإجاص.
- ♦ يقطع بسكويت الجينواز بقوالب حلوى فردية. يوضع وسط كل قالب قطعة بسكويت، تملأ بالبافروا وتدخل للثلاجة حتى تبرد..
- ♦ يقدم البافروا مزين بالقرفة، الإجاص والفريز

ملاحظة:

يمكن استعمال قالب حلوى كبير عوض القوالب الفردية.

المقادير:

- بسكويت جينواز
- 2 حبات إجاص
- 6 أصفر البيض
- 150 غ سكر صقيل
- 1/2 لتر حليب
- 6 أوراق جيلاتين
- 20 سل قشدة طرية

للتزيين:

قرفة

إجاص

فريز

حلوى بالفواكه

طريقة التحضير

♦ تخلط الكريم باتسيير مع بودرة اللوز نضيف إليها القشدة الطرية المطرية.

♦ يلبس قالب كيك مستطيل الشكل ببسكويت الجينواز من الجوانب الثلاث، يملأ بقليل من الكريمة، تصف فوقها قطع الكيوي، تغطى بالكريمة ثم بصفف الفريز نضيف الكريمة ثم انصاف المشمش التي تغطى بالكريمة وقطعة الجينواز تدخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعة
♦ تقطع الحلوى قطع فريدة .

ملاحظة:

- يقطع مستطيل الجينواز إلى أربع حصص بقياس قالب الكيك.

مقادير البسكويت:

مستطيل بسكويت جينواز
(23X 28)

200 غ كريم باتسيير

100 غ بودرة اللوز

10 سل قشدة طرية

2 حبات كيوي

200 غ فريز

200 غ مشمش

فريزي بالفستق Fraisier

طريقة التحضير

- ◆ في كصرولة فوق النار يحضر السيرو.
- ◆ تقطع الجينواز دوائر بالأطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ◆ تخلط كريم باتسيير مع كريمة الزبدة لتحصل على كريم موسلين.
- ◆ يغسل الفريز ويقطع شرائح على الطول.
- ◆ في كصرولة فوق النار يسخن المريس، تهلل ورقة جيلاتين حتى تلين ثم تضاف إليه مع التحريك حتى تذوب.
- ◆ فوق سفينة مغطاة بالورق الألمنيوم تصفف القوالب الفردية بوضع بداخلها قطعة جينواز، تسقى بالسيرو.
- ◆ تصفف شرائح الفريز في الجانب الداخلي للأطار ثم تملأ بكريمة الموسلين وقطع الفريز وتغطى بقطعة بسكويت الجينوازي حسب فوقها المريس ثم تدخل للثلاجة لتبرد.
- ◆ يوضع الشكلاط المذوب في جيب خلواني من ورق السيلفيريزي ثم يزين به وجه الحلوى.

المقادير:

- بسكويت الجينواز
- 200 غ كريم باتسيير
- الفستق Pistache
- 250 غ كريمة الزبدة
- 500 غ فريز

السيرو:

- 50 غ ماء
- 50 غ سكر سليدة
- للزينة:
- 100 غ مريس
- 50 غ شكلاط أسود
- 1 ورقة جيلاتين

فوري نوار Forêt noire

المقادير:

3 مربعات (20x20)

بسكويت جينواز

بالشكلاط

20 سل قشدة طرية

50 غ سكر صقيل

200 غ حب الملوك بدون

نوى

10 سل سيرو

موس بالشكلاط:

200 غ شكلاط أسود

1 ورقة جيلاتين

2 أصفر البيض

2 أبيض البيض

للتزيين:

شكلاط محكوك

طريقة التحضير:

♦ تطرب القشدة الطرية مع السكر الصقيل

♦ توضع الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.

♦ يطرَب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج.

♦ يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم يزال من فوق النار تضاف

إليه الجيلاتين مع التحريك ثم أصفر البيض وأبيض البيض المطرب

ويخلط الكل للحصول على موس الشكلاط.

♦ يؤخذ إطار مربع (20x20) توضع فيه القطعة الأولى من بسكويت

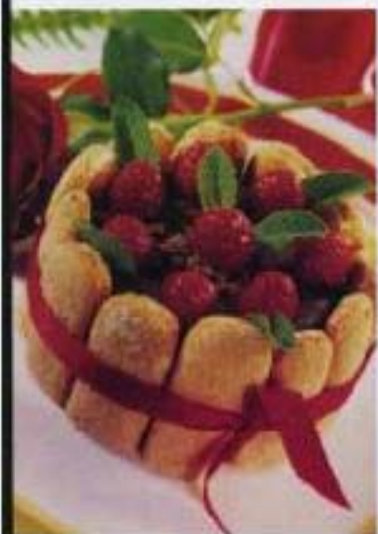
الجينواز، تسقى بالسيرو وتزين بموس الشكلاط ثم تغطى بالقطعة

الثانية من بسكويت الجينواز، التي تسقى بالسيرو ثم تزين بالقشدة

الطرية وحب ملوك وتغطى بالقطعة الثالثة من بسكويت الجينواز التي

تزين بالقشدة المطربة وتدخل للثلاجة لتبرد .

♦ تخرج الحلوى من الثلاجة وتزين بالشكلاط المحكوك.



- 4 - فريزي بالفستق
6 - باقاروا بالإجاص
8 - فوري نوار
10 - حلوى بموس فغمبواز
12 - حلوى بالكيوي
14 - حلوة بالفريز
16 - حلوى بالفواكه
18 - حلوى بالجبين والفواكه المعسلة
20 - حلوى بكريمة التيراميسو
22 - حلوى بكريمة الزبدة
24 - حلوى أبيرا
26 - ملفوف بالفستق
28 - ملفوف بالفريز
30 - ملفوف بالشكلاط
32 - ميل هاي براليني
34 - ميل هاي ببسكويت صابلي

- 36 - صابلي بكريمة البرتقال
38 - شارلوط بالشكلاط
40 - شارلوط بالفريز
42 - قلب بثلاث أنواع الشكلاط
44 - حلوى بالجبين والفريز
46 - حلوى باللوز والكركاغ
48 - حلوى بالشكلاط والمشمش
50 - طرطة بالشكلاط والفرمبواز
52 - طرطة بالليمون الحامض والشكلاط
54 - طرطة الإجاص واللوز
56 - طرطة بالفواكه
58 - بسكوت السافوا - عجين حنّواز
60 - كريم باتسيير - كريمة الشانتيي
62 - كريمة الزبدة (1) - كريمة الزبدة (2)

حلوة بالفريز

المقادير :

قطعة جينواز بالشكلاط

قطعة جينواز باللوز

200 غ فريز

200 غ جين أبيض

20 مل قشدة طرية

100 سكر صقيل

2 أوراق جيلاتين

3 ملاعق كبيرة مربى

10 مل عصير البرتقال

للتزيين :

3 ملاعق كبيرة مربى

حبات اللوز

1 ورقة جيلاتين

طريقة التحضير :

♦ يطحن الفريز مع السكر لنحصل على عصير .

♦ نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تلين ثم تذوب في 2 ملاعق كبيرة من الماء.

♦ تطرب القشدة الطرية

♦ يطرب الجين الأبيض مع عصير الفريز نضيف إليه أوراق الجيلاتين المذوبة والقشدة المطربة، يخلط الكل جيدا حتى نحصل على كريمة.

♦ يلبس إطار مربع بقطعة الجينواز بالشكلاط، تسقى بعصير البرتقال وتغطى بنصف كمية الكريمة، نضع فوقها قطعة الجينواز باللوز طبقة رقيقة من المربى وباقي الكريمة.

♦ يطحن المربى ويصفى ثم نضيف ورقة الجيلاتين المذابة، ويصب فوق الحلوى ثم ندخل للثلاجة حتى تبرد لمدة ساعتين.

حلوى بموس فغمبواز Framboisier

طريقة التحضير

- ♦ توضع جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- ♦ يطحن الفرمبواز ويصفى و نحفظ بـ 20 سل من عصيره.
- ♦ يطرَب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض يضاف إليه الحليب المغلي ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى تتخثر الكريمة ونحصل على كريمة إنجليزية. نضيف إليها الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب تترك تبرد ثم نضيف عصير الفرمبواز.
- ♦ تطرب القشدة الطرية وتضاف إلى الكريمة مع التحريك للحصول على موس الفرمبواز.
- ♦ تقطع الجينواز دوائر بالإطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ♦ نضع دائرة الجينواز في أسفل الإطار ثم يصب فوقها الموس الفرمبواز. تدخل لثلاجة حتى تبرد.
- ♦ يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية المطرية وحبّات الفرمبواز.

المقادير

- بسكويت جينواز
- 500 غ فرمبواز
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سفيدة
- 25 سل حليب
- 10 سل قشدة طرية
- 5 أوراق جيلاتين

للتزيين

- 5 سل قشدة طرية
- مطرية
- فرمبواز